C/2024/3268

27.5.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/3268)

Tämä tiedonanto julkaistaan ([1]) annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Yecla”

PDO-ES-A0606-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 1.3.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

VIOGNIER-LAJIKKEEN KÄYTTÖ

Kuvaus:

Muutos koskee valkoisen Viognier-rypälelajikkeen sisällyttämistä tuote-eritelmään.

Tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa on muutettu.

Kyseessä on vakiomuutos. Sen tuloksena tuotetaan samoja viinilajeja, joilla on tuote-eritelmän 2 kohdan (”Viinien kuvaus”) mukaiset ominaisuudet ja profiili. Muutos ei siksi kuulu mihinkään YMJ-asetuksen (EU) 1308/2013 105 artiklan 2 kohdassa säädetyistä muutostyypeistä.

Perustelu:

Tehdyn tutkimuksen mukaan Viognier-lajike soveltuu täydellisesti kyseiselle alueelle ja siitä saatavat viinit ovat laadukkaita, minkä lisäksi niissä voidaan säilyttää tämän alkuperänimikkeen viineille tuote-eritelmässä määritetyt ominaisuudet. Lajikkeen sisällyttämistä perustellaan lisäksi markkinoiden nykyisellä kysynnällä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi tai nimet**

   Yecla

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

   SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Viinialan tuotteiden luokat**

   1 Viini

   3 Väkevä viini

   4 Kuohuviini

([1]) EYVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Viinin tai viinien kuvaus**

1. VIINI – Valkoviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Ulkonäkö: puhdas ja kirkas, väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, reunoilla voi olla häivähdys vihreää.

— Aromi: puhdas, hedelmäisiä ja/tai kukkaisia aromeja. Jos viini on kypsytetty puutynnyrissä, aromit ovat tasapainossa tynnyrille tyypillisten aromien kanssa.

— Maku: sopivan hapokas, hedelmäinen. Jos viini on kypsytetty puutynnyrissä, siinä on havaittavissa klassinen tynnyristä viiniin tarttuva vivahde. Puolimakeissa ja makeissa viineissä alkoholipitoisuus, hapokkuus ja jäännössokeripitoisuus ovat keskenään tasapainossa.

* Jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l, rikkipitoisuus on enintään 250 mg/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,3

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) 200

2. VIINI – Roseeviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Ulkonäkö: puhdas ja kirkas, väri vaihtelee vaalean lohenpunaisesta vaaleanpunaiseen.

— Aromi: hedelmäisiä ja/tai kukkaisia aromeja.

— Maku: sopivan hapokas, tasapainoinen, hedelmäinen. Puolimakeissa ja makeissa viineissä alkoholipitoisuus, hapokkuus ja jäännössokeripitoisuus ovat keskenään tasapainossa.

* Jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l, rikkipitoisuus on enintään 250 mg/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,3

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) 200

3. VIINI – Punaviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Ulkonäkö: värin voimakkuus vaihtelee keskivoimakkaasta voimakkaaseen. Väri on violettiin vivahtava kirsikanpunainen, purppuranpunainen, granaatinpunainen, voi sisältää purppuranpunaisia sävyjä tai kirsikanpunaisia, rubiininpunaisia tai tiilenpunaisia vivahteita.

— Aromi: miellyttävän intensiivinen tuoreiden ja/tai kypsien hedelmien aromi. Puutynnyreissä käytetyissä tai kypsytetyissä viineissä on sopusoinnussa hedelmien ja puun aromeja. Hieman ylikypsä ja mausteinen, häivähdys balsamin ja tammitynnyrin aromeja.

— Maku: monitasoinen, viipyilevä, hyvärakenteinen, lämmin ja kypsä, sisältää pehmeitä tanniineja, ryhdikäs. Puolimakeissa ja makeissa viineissä alkoholipitoisuus, hapokkuus ja jäännössokeripitoisuus ovat keskenään tasapainossa.

* Jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l, rikkipitoisuus on enintään 200 mg/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) 150

4. VÄKEVÄ VIINI

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Ulkonäkö: kyseiselle viinille tyypillinen: valkoinen, rosee tai punainen.

— Aromi: kypsyttämisen synnyttämä hyvä voimakkuus; Monastrell-rypäleistä valmistetut viinit ovat hyvin voimakkaita ja puhdasaromisia.

— Maku: makeuden ja karvauden hyvä tasapaino, täyteläinen, runsas, pitkä jälkimaku.

* Jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l, rikkipitoisuus on enintään 200 mg/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 15

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) 150

5. KUOHUVIINI

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Ulkonäkö: Jos perusviininä on valkoviini, väri vaihtelee pääasiassa vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Jos perusviininä on roseeviini, kuohuviinin värisävy on vaaleanpunainen, ja siinä voi olla vadelman, mansikan, punaherukan ja lohenpunaisen vivahteita. Jos perusviininä on punaviini, kuohuviinin värisävy on punainen, ja siinä on häivähdys violettia, purppuranpunaista, granaatinpunaista, kirsikanpunaista tai rubiininpunaista.

— Aromi: lajikkeen mukaan kukkaisaromeja tai hedelmäisiä aromeja.

— Maku: sokerisuudeltaan ja hapokkuudeltaan tasapainoinen.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 16,7

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) 235

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Punaisissa rypäleissä vähimmäispitoisuuden on oltava 11 °Bé ja valkoisissa rypäleissä 10 °Bé; väkevissä viineissä vähimmäispitoisuuden on oltava 13 °Bé.

Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

— Ainoat mekaaniset järjestelmät, jotka on sallittu uutettaessa valkoviinin valmistuksen yhteydessä tuoreiden rypäleiden rypälemehua tai punaviinin valmistuksen yhteydessä puristejäännöstä, ovat sellaisia, jotka eivät vahingoita tai revi terttujen kiinteitä osia. Suuritehoisten linkomurskaimien käyttö on kielletty.

— Jatkuvatoimisia puristimia ei saa käyttää.

— Kun rypälemehua tai viiniä uutetaan ja erotetaan puristusjäännöksestä, tuotos ei saa olla suurempi kuin 74 litraa valmista viiniä 100 kilogrammaa korjattuja rypäleitä kohti. Soveltumattomia puristusmenetelmiä käyttäen tuotettuja rypälemehu- tai viinieriä ei saa missään tapauksessa käyttää alkuperänimityksellä suojattujen viinien valmistukseen.

Viljelymenetelmä

Viinitiloilla käytettävät kasvatus- ja leikkausmenetelmät ovat perinteinen goblet-menetelmä ja sen eri muodot sekä tukirakenteisiin sitominen ja sen eri muodot.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. VALKOISTEN LAJIKKEIDEN KASTELEMATTOMAT VILJELMÄT

4 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

33,3 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. PUNAISTEN LAJIKKEIDEN KASTELEMATTOMAT VILJELMÄT

4 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

29,6 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. VALKOISTEN LAJIKKEIDEN KASTELLUT VILJELMÄT

9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

66,6 hehtolitraa hehtaaria kohden

4. PUNAISTEN LAJIKKEIDEN KASTELLUT VILJELMÄT

7 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

51,8 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Alkuperänimityksellä suojattujen viinien rypäleiden viljelyalue muodostuu viinitilarekisteriin sisältyvistä maa-alueista, jotka sijaitsevat Yeclan kunnassa Murcian itsehallintoalueella.

Viininvalmistusalue on sama kuin rypäleiden kasvatusalue ja kypsytysalue.

7. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

AIREN

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

MERLOT

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PETIT VERDOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Yeclassa vallitsee kuiva mannerilmasto, jossa kesät ovat kuumia ja talvet varsin kylmiä. Vuoden keskimääräinen sademäärä on 300 millimetriä. Aurinko paistaa vähintään 3 000 tuntia vuodessa.

Korkeuserojen osalta alueen merkittävin ominaisuus on tasankoalueen huomattava korkeus.

Alueella on sen vesistöalueelle tyypillinen sisäinen valuma-alue. Maaperä on muun muassa kalkkipitoista ja syvää, ja se läpäisee hyvin vettä. Orgaanista ainesta on erittäin vähän. Arkeologisten todisteiden mukaan alueella on viljelty viiniä jo ensimmäisellä vuosisadalla ennen ajanlaskun alkua.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Pakattujen viinien merkinnöissä on mainittava joko ”Denominación de Origen Yecla” (alkuperänimitys ”Yecla” tai ”Denominación de Origen Protegida Yecla” (suojattu alkuperänimitys ”Yecla”). Merkinnät tarkastaa tuote-eritelmän vaatimusten noudattamisen valvonnasta vastaava tarkastuselin.

Viinien kuljetuspakkauksissa on oltava niihin viininvalmistamossa kiinnitetty (kertakäyttöinen) numeroitu varmistussinetti tai numeroitu sertifikaattimerkintä, joka on tarkastuselimen antama tai jossa käytetään tarkastuselimen antamaa numerointia.

LINKKI TUOTE-ERITELMÄÄN

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)